2024年（令和6年）
5月14日
（第三種郵便物認可 昭和23年4月15日）
毎月3回発行（第1,第2,第3火曜日）

今号の特集

▷ビール類・RTD特集 ⑧～⑨面
▷パスタ・パスタソース特集 ⑩～⑪面
▷オリーブオイル特集 ⑫面
▷デザート特集 ⑬面

中部飲食料新聞社ホームページ
http://chuin.net/【業界情報発信中】

「味の素®」は、うま味調味料です。さとうきびの糖蜜を発酵させてつくっています。

第3506号
発行所
中部飲食料新聞社
名古屋市中村区名駅5－18－9
電話（052）571－7116代表
FAX（052）571－7118
東京局
東京都中央区日本橋横山町1-4 203
電話（03）5614－7531
FAX（03）5614－7532

中部飲食料新聞

大正から 食を伝えて100有余年

ヤマモリ「タイカレー」等さらなる「ゲーンパー」育成に注力

小売企業のタイフェア相次ぐ

今年に入りイオンや成城石井、KALDIなどの有力小売企業が相次ぎタイやアジアをテーマにしたフェアを開催するなど、タイやアジアフードが盛り上がりを見せる。

ヤマモリは今年4月に発売25周年を迎えた『タイカレー』シリーズをはじめ同社タイフード商品、2月に新発売したハーブをふんだんに使用したタイカレー「ゲーンパー」の発売を記念し、都内で「タイカレープレスセミナー」を開催。同社マーケティング統括部商品企画部の錦見亮太主査が同社タイフードの商品やコンセプト、販売施策を説明したほか、話題のタイカレー新商品「ゲーンパー」を含む同社タイカレー9品とガパオライス計10品の試食、タイ料理研究家・長澤恵氏による生鮮ハーブなどを使用したタイカレーの調理実演やタイ国政府観光庁東京事務所のカジョンデート・アビチャートラクン所長の挨拶などが行われた。

同社タイカレー商品の開発は三林憲忠会長（当時社長）の「安心・安全な日本の品質で本格的なタイカレーを作りたい」「タイの食文化の素晴らしさを伝えたい」「タイへの恩返しがしたい」との思いからスタート。本場の味を再現するため、同社社員が現地の料理学校に通ったり、同国の多くの店舗で食べ歩くなど試行錯誤が重ねられた。そして00年にフレッシュなハーブなどを使用したタイカレー3品を発売以降〝家庭でも本格的なタイ料理を手軽に楽しめる商品〟他には無い独自性ある商品〟などをコンセプトに多くのタイカレーを開発。24年4月現在で同社レトルトタイカレーシリーズは全10品となる。合わせ調味料商品や「ナンプラー」「スイートチリソース」「ジャスミンライス」などを含めると全27品ものタイフードを展開。「当社のタイフード商品はホーリーバジル（現地語でガパオ）やパクチーなど、日本と同等レベルの管理・栽培で生育された指定農場での安心安全な原料を使用しているのが大きな特徴。当社タイ商品が本格的と高く評価される理由の1つがこのハーブへのこだわりとなる」（同社・錦見主査）。

同セミナーでもタイ料理研究家・長澤氏が、タイ料理やタイカレーの大きなポイントは〝ハーブ〟であり、「インドカレーがドライスパイスの調合であるのに対して、タイカレーの多くは様々なハーブを組み合せる〝ハーブカレー〟。爽やかな香りや辛味を活かすためにフレッシュな状態で使用することが味のポイントとなると説明した。

日本のカレー市場はスパイスカレーが特に人気となっていた。本格的なハーブを組み合わせた『ハーブのカレー＝タイカレー』の大きな波が来るのか、今後注目される。

味の素AGF 社長に島本氏が内定

味の素AGFの代表取締役社長に島本憲仁氏（現常務執行役員）が6月26日付で就任する。現代表取締役社長の竹内秀樹氏は退任する。

島本氏の略歴

▽1967年5月17日生▽千葉県出身▽立教大学社会学部卒▽91年味の素ゼネラルフーズ（現味の素AGF）入社▽09年ホームLC事業部長▽11年リキッドコーヒー事業部長▽14年家庭用事業部家庭用第一部長▽17年味の素㈱出向▽19年味の素AGF執行役員経営企画部長▽23年執行役員経営企画部長兼ファンマーケティング部長▽24年常務執行役員

永井商店 大友氏が社長就任

永井商店の代表取締役社長に大友隆之氏が就任した。前代表取締役社長の山中直樹氏は退任した。

大友氏の略歴

▽1963年6月29日生▽立正大学法学部卒▽87年小網入社（現三井食品）▽17年三井食品営業本部副本部長▽19年経営企画部部長▽20年執行役員首都圏第1支社長

いなばグループ従業員数、創業以来初めて5千名超す

いなば食品、いなばペットフードなどいなばグループは、グループの従業員数が今年4月に創業以来初めて5千名を超えたことを発表。さらに来年稼働予定の世界最大級のタイでの第4工場、及びブラジル、メキシコ工場など新たな海外生産拠点などを含め、26年度までに約1万名となることも発表した。

バローHD 関市と包括連携協定締結

バローホールディングスは、岐阜県関市と包括連携協定を締結した。

提携により両社は地域の課題解決に向けて公民連携に推進、市施策の後方など幅広い分野で双方の資源を活用しながら連携・協力し、相互の持続的な発展を目指す。

4月24日には関市役所で締結式が行われ、関市・山下清司市長、バローホールディングス・小池孝幸社長が出席し協定書を取り交わした。

日本アクセス チン！するレストラン 名古屋開催に好反応

日本アクセスは『チン！するレストラン』in NAGOYA』を4月13～28日に名古屋グローバルゲートで開催した。提供商品は冷凍食品約250種類、アイスクリーム約70種類を揃え、席数は108席を用意した。

12日開催のプレスプレビューは服部真也社長の挨拶に始まり菊池秀弥審議役中部エリア統括の「TV放送は8回、新聞やラジオにも多数取り上げられて予想以上に注目されている。東京、大阪の開催では6千人のキャンセル待ちが出た大人気イベント。名古屋は320種類の新商品を揃えた。冷凍食品を買う時は買い慣れた定番商品を手にしてしまうが、新しい商品を知ってもらう機会にして欲しい」と意気込みを語った。開催概要を今津達也マーケティング部部長は「商品数は過去最大の320品の新商品を提供。ハーゲンダッツは全種類を品揃え、名古屋飯コーナーやライブキッチンも導入。カプセルトイコーナーでは非売品のメーカーノベルティグッズが当たる」と説明。参加メーカーのニップン・奥能理士理事冷凍食品事業本部長は「今回のレストランで家庭用の冷凍食品がこれ程受け入れられる理由は商品がレストラン品質になっている」と説明、ロッテ・田山俊也首都圏統括支店統括支店長は「今回のレストランでメーカーは色々な商品を試せる良い機会になり、来店客は普段食べない商品を手にする事ができ、その後にSMやCVSで買って頂きたい」と新たな喫食機会に期待感を示した。

冷凍食品ジャーナリスト・山本純子氏と松元雄一フローズン食品MD部部長のトークセッション、コラボレートした愛知大学学生の意気込み紹介の後、締めの挨拶を淵之上明生執行役員商品統括・マーケティング管掌は「名古屋の多くの小売店頭にキャンペーンの売場を作って頂くなど非常に協力して頂いた。今回のレストランの目的はメーカー商品を小売店頭に並べ、消費者に食べて頂く。ここをしっかりとつなげていく事」と述べた。

服部社長 冷凍食品とアイスクリームの消費拡大に向けてメーカー、小売業、消費者が一緒になって盛り上げていける「チン！するレストラン」は、フローズンアワードの10回記念として一昨年に秋葉原でスタートし、昨年は大阪で開催して大成功を収めた。23年度の冷凍食品・アイスクリーム市場は一兆一千億円、伸長率はコロナ前の19年比で冷凍食品は25％増、アイスクリームは13％増と大きく伸長。個食需要が旺盛でワンハンドで食べる商品やワンプレート商品が売り場での存在を高めている。フローズン業界は常に進化しており市場拡大に向けて引き続き注力していく。

食知る辺

円安を武器に

円安基調が依然として継続している。原材料アップなど食品業界にとって円安は概ね好ましくないが、ピンチをチャンスに生かすのが経営というもの。日本ブランドを活かし輸出が拡大するパック米飯や日本酒、ツナ缶メーカーなどには特に金額ベースで大きなレバレッジが出ていると聞いている。

増加する訪日客において円安は商品購入の機運を高める。外国人から人気のドン・キホーテやドラッグストアのみならず、一般的な食品スーパーでもこれら訪日客を呼び込むのはどうだろうか。寿司やパンなどの惣菜類、調味料など、日本人には日常的だが、海外の人には魅力的に映るものも多いはずだ。課題はこれらの人に向けた商品情報の提供だが、驚異的な進化が進むスマホの画像翻訳機能などを活用すればすぐにクリアできると思われるが如何だろうか。

たいまつ食品株式会社
本社 〒959-1794 新潟県五泉市村松1345
Tel.0250-58-6135㈹ Fax.0250-58-2845
ホームページアドレス
https://www.omochi.ne.jp